

DAFTAR PUSTAKA

1	Adellia, V. D. (2021). Budidaya edamame (<i>Glycine max</i> (L). Merrill) yang ditumpangsari dengan jagung manis umur 2 dan 4 minggu setelah tanam [Laporan tugas akhir]. Politeknik Negeri Lampung.
2	Akib, N. I., Ardiyanti, R. H., Hamsidi, R., Nurhayani, H. M., Saputra, M. J., & Baane, W. (2015). Pengembangan hard candy yang mengandung ekstrak jahe merah (<i>Zingiber officinale</i> var. <i>rubrum</i>) sebagai pangan fungsional berkhasiat antibakteri. <i>Prosiding Nasional</i> .
3	Anyasi, T. A., & Jideani, A. I. O. (2022). Special issue: Properties and processing process of flour products. <i>Processes</i> , 10(11), 2450.
4	Augustinah, F., & Widayati. (2019). Pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi makanan ringan kripik singkong di Kabupaten Sampang. <i>Jurnal Komunikasi</i> , 1(1), 1-10.
5	Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2021). Pedoman pangan jajanan anak sekolah untuk pencapaian gizi seimbang.
6	Bappenas. (2021). Food loss and waste di Indonesia: Kajian kerangka kebijakan.
7	Dewi, R. P., Ervina, E., & Taufiq, R. (2019). Peranan food and beverage sales executive dalam meningkatkan revenue di Sheraton Bandung Hotel & Towers. <i>Laporan Penelitian</i> .
8	Firmansyah, A., & Destira, Y. (2023). Usaha food and beverage product dalam meningkatkan penggunaan bahan baku secara efisien: Studi kasus pada Hotel Prima In Yogyakarta.
9	Hidayat, M. N., Sari, D. R., & Fadilah, R. (2021). Pemanfaatan tepung kulit edamame sebagai bahan tambahan pangan fungsional pada pembuatan biskuit tinggi serat. <i>Jurnal Pangan Fungsional</i> , 4(2), 112-119.
10	Hudiah, A. (2023). Snack sehat untuk peningkatan imunitas dan potensi menghambat COVID-19.
11	Hughes, J., Vaiciurgis, V., & Grafenauer, S. (2020). Flour for home baking: A cross-sectional analysis of supermarket products emphasising the whole grain opportunity. <i>Nutrients</i> , 12, 2058.
12	Kaur, H., Kaur, A., Kaur, P., & Kaur, K. (2023). Incorporation of pea peel powder: Effect on dough quality, physical properties and shelf life of the cookies. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 60, 1-9.
13	Kurnia, H., Sriyogani, I. A., & Nuryati. (2021). Implementasi nilai-nilai Pancasila dalam food and beverage departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta.
14	Kusharto, C. M. (2006). Serat makanan dan peranannya bagi kesehatan. <i>Repository IPB</i> .
15	Limam, L. S., & Sudiarta, I. N. (2023). Pengaruh jenis gula terhadap hasil pembuatan cookies. <i>Jurnal Paris</i> , 1(1), 40-47.
16	Martin, A., Schmidt, V., Osen, R., Ortner, E., & Mittermaier, S. (2020). Texture, sensory properties and functionality of extruded snacks from pulses and pseudocereal proteins. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 100(8), 3220-3229.
17	Nurdin, N. M., Navratilova, H. F., Ekawidnyani, K. R., Pratiwi, D., & Kurniawan, M. Y. (2020). Soy flour-based snack bar as potential snack alternative for diabetes mellitus. <i>Jurnal Gizi dan Pangan</i> , 15(2), 1-10.

18	PUTI Kosmos. (2024). Menggali lebih dalam: Apa itu bisnis F&B? Telkom University.
19	Qian, B., Huang, L., Zhao, J., & Zhu, J. (2021). Analysis of physiochemical composition and antioxidant properties between hulls of the genetically modified glyphosate-tolerant soybean and northeast soybean. <i>Frontiers in Plant Science</i> .
20	Rahmawati, N., & Purnomo, H. (2019). Kajian potensi kulit kedelai dan edamame sebagai sumber serat pangan. <i>Jurnal Gizi dan Pangan</i> , 14(3), 193-200.
21	Rahayu Ratri, P., Jannah, M., Sabran, S., & Puspita, S. D. (2023). Kandungan zat gizi, vitamin, dan mineral snack bar prebiotik berbasis edamame dan tanaman herbal lokal. <i>Agriovet</i> , 2(1), 1-10.
22	Research and Markets. (2022). Plant-based food market - Global forecast to 2027.
23	Sabaté, J., & Soret, S. (2023). Sustainability of plant-based diets: Back to the future. <i>The American Journal of Clinical Nutrition</i> , 117(5), 847-855.
24	Setya Aji, R., Widanti, Y. A., & Mustofa, A. (2018). Pemanfaatan tepung kulit ari kedelai (<i>Glycine max</i>) sebagai penambah serat pada cookies dengan flavor pisang ambon.
25	Shukla, A. D., Tiwari, M., Kumari, S., Hossain, S. A., Kumari, A., Rao, K. J., & Bharti, B. K. (2020). Comparisons of baking and frying effects on food. <i>TARs Journal</i> .
26	Subandi. (2022). Evaluasi sifat fisik kimia dan fungsional tepung edamame (<i>Glycine max</i> (L) Merrill) dengan pre-treatment perendaman dan pemanasan [Tesis Pascasarjana, Politeknik Negeri Lampung].
27	Talakua, J., Rumatiga, A. F., Nasela, F. S., Sequeira, N. G. T., Binar, P., Basar, L., ... & Pelu, C. A. (2023). Pengembangan dan keuntungan usaha kuliner gorengan di Kota Ambon.
28	Yu, D. (2023). Chemical compositions of edamame beans and valorization of edamame shells [Disertasi, Virginia Tech].
29	Zeipina, S., Alsina, I., & Lepse, L. (2017). Insight in edamame yield and quality parameters: A review. <i>Research for Rural Development</i> , 2, 40-45.
30	Zaman, A. U. (2015). A comprehensive review of the development of zero waste management: Lessons learned and guidelines.
31	Wibowo, F. S., Prayuginingsih, H., & Muliasari, R. M. (2024). Analisis trend produksi kedelai edamame di PT Gading Mas Indonesia Teguh Kabupaten Jember. <i>Prosiding Nasional Mahasiswa Sains (NMS)</i> .
32	Delavita, T. Z., Setiawati Ulvie, Y. N., Nugraheni, K., & Latrobdiba, Z. M. (2023). Frekuensi, jenis camilan dan aktivitas fisik dengan status gizi remaja usia 13-15 tahun. <i>Seminar Nasional Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Semarang</i> .
33	Indrawati, V., Sulandjari, S., Dewi, R., Ismawati, R., & Ruhana, A. (2022). Uji penerimaan snack bar strawberry sebagai camilan sehat tinggi protein dan antioksidan. <i>Pontianak Nutrition Journal</i> , 4(2).
34	Pratiwi, D. D., Komarayanti, S., & Prafitasari, A. N. (2018). Keanekaragaman kacang-kacangan di Kabupaten Jember. <i>Universitas Muhammadiyah Jember</i> .
35	Trianto, M., Budiarsa, I. M., & Kundera, I. N. (2019). Kadar protein berbagai jenis kacang (<i>Leguminoceae</i>) dan pemanfaatannya sebagai media pembelajaran.
36	Murdani, B., Supartono, & Satpatmantya, K. (2023). Pengaruh inovasi produk, harga dan citra merk terhadap keputusan pembelian mobil bekas (Studi kasus Showroom The King Cobra Auto Jakarta Timur).

37	Batoebara, M. U. (2021). Inovasi dan kolaborasi dalam era komunikasi digital.
38	Kaluku, K., Junieni, J., Mahmud, M., & Ruaida, N. (2023). Faktor yang mempengaruhi kebiasaan ngemil terhadap prestasi belajar dan status gizi (studi literatur). <i>Global Health Science</i> , 8(2), 69-74.
39	Nurhaeni. (2020). Konsumsi makanan manis terhadap tingkat kejadian karies pada anak usia sekolah dasar (studi literatur). <i>Jurnal Kesehatan Gigi Anak</i> , 8(2), 45-52
40	Daniel, C., & Triyanti. (2023). Faktor dominan yang berhubungan dengan konsumsi gula pada mahasiswa nonkesehatan. <i>Jurnal Gizi</i> , 12(1), 1-9.
41	Oktariani, F. P., Putra, E. S., & Wijaya, A. P. (2022). <i>Perancangan snack plate stoneware sebagai wadah penyajian snack untuk aktivitas santai di rumah</i> . <i>Jurnal Desain Indonesia</i> , 4(2), 60-74
42	Amin, N. F., Garancang, S., & Abunawas, K. (2023). Konsep umum populasi dan sampel dalam penelitian. <i>Jurnal Pilar: Jurnal Kajian Islam Kontemporer</i> , 14(1), 15-30.
43	Nurazizah, K., & Mildawani, I. (2022). Persepsi dan preferensi masyarakat terhadap implementasi citra arsitektur Pecinan di Jalan Kisamaun Tangerang. <i>UG Jurnal</i> , 16(08), 27-37
44	Reddy, K. G., & Khan, M. G. M. (2023). <i>Constructing efficient strata boundaries in stratified sampling using survey cost</i> . <i>Heliyon</i> , 9, e21407.